

Piccata milanese mit Gnocchi und Tomaten-Schinken-Soße

Für zwei Personen

Für die Kalbsschnitzel:

2 Kalbsschnitzel, à 100 g	1 Ei	1 Zehe Knoblauch
200 g Parmesan	50 g Semmelbrösel	30 g Mehl
Butterschmalz, Salz, Pfeffer		

Für die Gnocchi:

350 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	3 EL Mehl
3 EL Weichweizengrieß	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zwiebel	4 Scheiben gekochter Schinken	2 EL Tomatenmark
2 EL Butter	125 ml Weißwein	125 ml Kalbsfond
Salz, Pfeffer		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Zweig Basilikum
-------------------------------	-------------------

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben schneiden und im Topf zum Kochen bringen. Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, mit der aufgeschnittenen Seite der Knoblauchzehe einreiben, salzen und pfeffern. Drei Teller aufstellen, auf den einen das Mehl geben, auf dem zweiten das Ei aufschlagen und verquirlen und auf den dritten Teller die Semmelbrösel und den Parmesan geben. Dann die Kalbschnitzel erst durch das Mehl, dann durch das Ei und letztlich durch die Semmelbrösel-Parmesan-Masse ziehen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin anbraten, bis die Panade goldbraun ist. Das Kartoffelwasser abgießen, die Kartoffeln kurz auskühlen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Den Weichweizengrieß, das Mehl und das Ei unterrühren und mit dem Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Aus der Kartoffelmasse längliche Teigrollen formen und zwei Zentimeter dicke Stücke abschneiden. Mit der Gabel das typische Gnocchi-Muster eindrücken und in einen Topf mit Salzwasser geben. Sobald die Gnocchi an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle abschöpfen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit der Butter glasig dünsten. Die Schinkenscheiben klein schneiden, dazugeben und etwa drei Minuten braten. Anschließend das Tomatenmark, den Wein und den Kalbsfond hinzugeben. Zehn Minuten reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Abschluss die Gnocchi in der Sauce wenden. Die Petersilie waschen, einen Zweig für die Garnitur beiseitelegen und den Rest fein hacken. Die Piccata Milanese mit selbstgemachten Gnocchi und Tomaten-Schinken-Sauce auf Tellern anrichten, mit Parmesan, der Petersilie und dem Basilikum garnieren.

Renate Sebastian am 28. Juli 2014